



Romescosaus

Een Catalaanse saus van geroosterde paprika, tomaat, amandelen en look. Vol en licht rokerig, heerlijk bij gegrilde groenten, vis of vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	6	Saus

Ingrediënten

- 2 rode paprika's
- 2 rijpe tomaten
- 60 gr amandelen (geroosterd)
- 2 teentjes look
- 1 sneetje wit brood
- 2 el rode wijnazijn
- 100 ml olijfolie
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- cayennepeper naar smaak

zout

Bereidingswijze

1. Rooster de paprika's en tomaten in een hete oven op 220 graden tot het vel zwart kleurt en blaren vormt, ongeveer 25 minuten. Laat afkoelen in een afgesloten kom en trek daarna het vel eraf.
2. Bak het sneetje brood kort goudbruin in wat olijfolie.
3. Doe de amandelen, look en het gebakken brood in een keukenrobot en maal fijn.
4. Voeg de gepelde paprika en tomaat toe samen met het gerookt paprikapoeder en de azijn en mix tot een grove pasta.
5. Giet er al mixend de olijfolie in een dun straaltje bij tot een romige, dikke saus ontstaat.
6. Kruid met zout en een snuifje cayennepeper. De saus mag grof van structuur blijven.

Tip

Voor extra rokerigheid kun je een gedroogde ñora-peper meemixen, de traditionele Catalaanse keuze.

Lekker met

Gegrilde lente-ui (calçots), vis, kip of geroosterde groenten

Dranktip

Een Spaanse rode Garnacha

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)